LICATA
WIJNFICHE



Naam	Siepi
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Castello di Fonterutoli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	50% merlot, 50% sangiovese
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Doorheen de eeuwen heeft de familie Mazzei een belangrijke rol gespeeld in de Toscaanse politiek en cultuur, maar ook in de wijnbouw. Het oude wapenschild en het rijkelijk gevulde familiearchief gaan terug tot de 11de eeuw. Ser Lapo Mazzei was, net zoals zijn broer Lionardo, druiventeler in Carmignano en toen zijn kleindochter Madonna Smeralda in 1453 huwde met Piero di Agnolo da Fonterutoli, ontstond het wijndomein dat we vandaag kennen als Castello di Fonterutoli. Al 23 generaties is het wijngoed familiebezit, vandaag gerund door Lapo Mazzei en zijn zonen Filippo en Francesco. Onder de wijngaarden werd een nieuwe, hypermoderne wijnkelder gebouwd waar een ondergrondse waterloop de natuurlijke luchtvochtigheid regelt. Sangiovese en merlot vinden elkaar in de IGP's 'Siepi' en 'Badiola'. Maar de aandacht is vooral gericht op de krachtige sangiovese in de twee Chianti Classicos 'Fonterutoli', die met 10% malvasia, colorino en merlot voor een jaartje op vat gaan, en het vlaggenschip 'Castello di Fonterutoli' die in 2014 (vanaf de jaargang 2010) de hoogste onderscheiding Gran Selezione kreeg. Daar waar de sangiovese in deze topwijn voordien nog wat cabernet sauvignon en merlot bijkreeg, is de blend vanaf jaargang 2010 enkel sangiovese met malvasia, wat hem nog fijner en puurder maakt. Sedert lang is Siepi synoniem aan kracht. Wie van deze wijn wilde genieten moest wat geduld hebben tot de massieve kant veranderde in een elegant geheel. Daarom hebben ze de vinificatie wat herzien om zodoende de elegantie te laten primeren. De Siepi heeft een mooie robijnrode kleur. Het boeket is rijk aan rijp rood fruit en kruiden. De smaak is vol maar toch toegankelijker dan voorheen. Wijn met veel potentieel. Zeer lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castellina in Chianti (localita Fonterutoli, Siepi-wijngaard: 260 m. hoogte met zuid - zuidwestelijke ligging
Opbrengst	(4,500 - 6,800 vines per ha)
Oogst	manueel, begin september voor merlot, 3de week van september voor sangiovese
Vinificatie	klassieke vinificatie met gescheiden houtrijping in Franse barriques, nadien assemblage en verdere flesrijping van minstens 6 maanden
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (75% nieuw)
Analytisch	Alc: 14,3% vol total acidity: 6,40 g/l
Productie	25.000 flessen 0,75